

ZUPA KREM Z ZIELONYCH SZPARAGÓW

CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 minut

CZAS GOTOWANIA: 10 minut

dla 4 osób

SKŁADNIKI:

- 1 kg zielonych szparagów
- 4 szalotki lub dymki
- 3 łyżki masła
- 250 ml śmietany kremówki
- ½ l wywaru z warzyw
- 1 łyżeczka sosu Worcester
- sok z cytryny
- szczypta zmielonej gałki muskatołowej
- sól, biały pieprz

Obrać szalotki lub dymki, posiekać i dusić na maśle. Umyć szparagi, odłożyć pięć łyżek, resztę pokroić na kawałki długości 2 cm. Włożyć do garnka z dymką i dusić 5 minut. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Zalać wywarem z warzyw i gotować 15 minut. Zmiksować na gładko, dodać śmietankę i gotować jeszcze 5 minut. Doprawić do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i sosem Worcester, zmiksować jeszcze raz. Pokroić resztę szparagów w cienkie plasterki i poddusić 5 minut na maśle, posolić i popieprzyć. Zupę podawać z podduszonymi plasterkami szparagów.